

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ФИЛОЗОФСКИ ФАКУЛТЕТ  
Др Зорана Ђинђића 2  
Нови Сад**

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА**

**ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА ЗА  
ПОТРЕБЕ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА У НОВОМ САДУ**

**РЕДНИ БРОЈ 2/2015**

**ЈАНУАР 2015. године**

На основу чл. 32. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/12, у даљем тексту: Закон), чл. 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Сл. гласник РС” бр. 29/13), Одлуке о покретању поступка јавне набавке број 02-57/2 од 13.1.20145. године и Решења о образовању Комисије за јавну набавку редни број 02-57/3 од 13.1.2015. године, припремљена је:

## КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

Јавна набавка услуге у отвореном поступку, услуга кетеринга за потребе Филозофског факултета  
ЈН редни број 2/2015

Конкурсна документација садржи:

Поглавље	Назив поглавља	Страна
I	Општи подаци о јавној набавци	2
II	Подаци о предмету јавне набавке	3
III	Врста, техничке карактеристике, квалитет, количина и опис добара, начин спровођења контроле и обезбеђења гаранције квалитета, рок извршења и место испоруке добара.	3
IV	Техничка документација и прегледи	9
V	Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона и упутство како се доказује испуњеност тих услова	9
VI	Упутство понуђачима како да сачине понуду	12
VII	Образац понуде	22
VIII	Модел уговора	31
IX	Образац структуре цене са упутством како да се попуни	38
X	Образац трошкова припреме понуде	44
XI	Образац изјаве о независној понуди	45
XII	Образац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75. став 2. Закона	46
XIII	Образац средства финансијског обезбеђења посла	46

### I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

#### 1. Подаци о Наручиоцу

Наручилац: Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет

Адреса: Др Зорана Ђинђића 2, 21000 Нови Сад

Интернет страница: [www.ff.uns.ac.rs](http://www.ff.uns.ac.rs)

2. Врста поступка јавне набавке: предметна јавна набавка се спроводи у отвореном поступку, у складу са Законом и подзаконским актима којима се уређују јавне набавке.

### 3. Предмет јавне набавке

Предмет јавне набавке у отвореном поступку представља услуга кетеринга за потребе Филозофског факултета.

### 4. Циљ поступка

Поступак јавне набавке се спроводи ради закључења уговора о јавној набавци.

### 5. Напомена уколико је у питању резервисана јавна набавка

Није у питању резервисана јавна набавка.

### 6. Напомена уколико се спроводи електронска лицитација:

Не спроводи се електронска лицитација.

### 7. Напомена уколико је набавка формирана по партијама:

Набавка није формирана у више партија.

### 8. Контакт:

Особа за контакт:

Вања Фекић, 021/485-3968, е-маил: [pravna.sluzba@ff.uns.ac.rs](mailto:pravna.sluzba@ff.uns.ac.rs)

## II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

### 1. Предмет јавне набавке:

Предмет јавне набавке редни број 2/2015 представљају услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета.

Ознака из општег речника набавке: услуга припремања оброка – 55321000.

### 2. Партије:

Предмет јавне набавке није обликован по партијама.

## III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС УСЛУГЕ, РОК ИЗВРШЕЊА, МЕСТО ИЗВРШЕЊА УСЛУГЕ, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.

### Мени број 1 – Норматив је дат по особи

Каналеи са: <ul style="list-style-type: none"><li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li><li>• Куленом и маринираним кукурузом</li><li>• Две врсте сира и грожђем</li><li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li></ul>	12 комада
---	-----------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш...	50 грама

## Мени бр 2 - Норматив је дат по особи

Канапери са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	14 комада
Пуњене дагње са салатом од плодова мора	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	50 грама
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш... Воћни ражњићи : грожђе,киви,ананас . сл	

### Мени бр.3- Норматив је дат по особи

<p>Канапеи са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>		
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>		
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>		8 комада
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>		200 грама меса
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>		125 грама салате
<p><b>Главно јело: Роштиљ или комбинација три врсте меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поховани филети рибе(пилетине, ћуретине) у сусаму са коктел сосом</li> <li>• Роловани батак са шунком и сиром</li> <li>• Роловани свињски каре или пилеће бело месо са димљеним сиром, поврћем и зељем</li> </ul>		
<p><b>Салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Грчка: парадајз, паприка, краставац, фета сир, црне маслине, колотови црвеног лука</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук...</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>		
<p><b>Десерт:</b> Ситни колачи или десерт у текила чаши од ванил крема и соса од шумског воћа</p>	50 грама	

### Мени бр 4 - Норматив је дат по особи

<p><b>ПРЕДЈЕЛО:</b></p> <p>Канапеи са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> </ul>	
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Егзотични ражњићи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шљиве у сланини</li> </ul>	
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	8 комада
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем и сиром</li> <li>• Месом</li> </ul>	50 гр сира 200 гр меса
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>	150 грама салате
<p>Селекција сирева:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моззарела</li> </ul>	
<p><b>САЛАТЕ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук.....</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> </ul>	
<p><b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роштиљ: (или јела од пилетине, ћуретине, свињетине у сосу од плавог сира, мешаних печурака, зеленог бибера) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ћевапи</li> <li>2. Роштиљ кобасице</li> </ol> </li> </ul>	

3. Пилеће бело месо у сланини 4. Коцке меса са поврћем <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роловани батак са шунком и сиром</li> <li>• Поховани филети рибе у сусаму</li> </ul>	
<b>ДЕСЕРТ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> <li>• Ситни колачи</li> </ul>	30 грама 1 десерт у чашици

**Мени бр.5 (ексклузив) – Норматив је дат по особи**

<b>ПРЕДЈЕЛО:</b> Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	8 комада
Егзотични ражњићи: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шлјиве у сланини</li> </ul>	50 гр сира
Пуњене дагње са салатом од плодова мора	200 гр меса
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	150 грама салате
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зелјем и сиром</li> <li>• Месом</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом	
Селекција сирева: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моззарела</li> </ul>	
<p><b>САЛАТЕ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Рамајана</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<p><b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Јунећи бифтек у сосу од зеленог бибиера</li> <li>• Медаљони (свињски филе) у сосу од три врсте печурака или лосос шницле у крем сосу</li> <li>• Печени кромпир у сланини</li> <li>• Ролована пилетина</li> </ul>	
<p><b>ДЕСЕРТ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафасло, црне куглице, кралјичине штангле, грилијаш, киндер коцке...</li> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> </ul>	<p>30 грама 1 десерт у чашици</p>

#### IV ТЕХНИЧКА ДОКУМЕНТАЦИЈА

Ова набавка не садржи техничку документацију.

#### V УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА

##### 1. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА

- 1.1.** Право на учешће у поступку предметне јавне набавке има понуђач који испуњава **обавезне услове** за учешће у поступку јавне набавке дефинисане чл. 75. Закона, и то:



- 1) Да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (*чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона*);
  - 2) Да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (*чл. 75. ст. 1. тач. 2) Закона*);
  - 3) Да му није изречена мера забране обављања делатности, која је на снази у време објављивања позива за подношење понуде (*чл. 75. ст. 1. тач. 3) Закона*);
  - 4) Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији (*чл. 75. ст. 1. тач. 4) Закона*);
  - 5) Понуђач је дужан да при састављању понуде изричито наведе да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине (*чл. 75. ст. 2. Закона*).
2. Понуђач који учествује у поступку предметне јавне набавке, мора испунити **додатне услове** за учешће у поступку јавне набавке, дефинисане чл. 76. Закона, и то:
- 2.1. Понуђач мора бити активан у континуитету у делатности која чини предмет јавне набавке минимално 3 (три) године пре године у којој се објављује Позив за подношење понуда и Конкурсна документација предметне набавке на сајту Портала јавних набавки и Наручиоца.
  - 2.2. Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, у складу са чланом 80. Закона, подизвођач мора да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона и услов из члана 75. став 1. тачка 5) Закона, за део набавке који ће понуђач извршити преко подизвођача.
  - 2.3. Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача, мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона, а додатне услове испуњавају заједно.  
Услов из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, дужан је да испуни понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова.
  - 2.4. Код понуђача мора бити запослен најмање 1 (један) радник у радном односу, и то најмање 3 (три) месеца пре објављивања јавног позива за предметну набавку на сајту Портала јавних набавки и Наручиоца.
  - 2.5. Понуђач мора имати најмање 1 (једно) доставно возило.

## 1. УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА

Испуњеност **обавезних услова** за учешће у поступку предметне јавне набавке, понуђач доказује достављањем следећих доказа:

1) Услов из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона - **Доказ:** Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда:

2) Услов из чл. 75. ст. 1. тач. 2) Закона - **Доказ: Правна лица:** 1) Извод из казнене евиденције, односно **уверење Основног суда** на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица (за кривична дела за која је као главна казна предвиђена новчана казна или казна затвора до 10 и 10 година) и **уверење Вишег суда** (за кривична дела за која је као главна казна предвиђена казна затвора преко 10 година), којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре; 2) **Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду**, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; 3) **Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала** (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више законских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих. **Предузетници и физичка лица:** Извод из казнене евиденције, односно уверење надлежне полицијске управе МУП-а, којим се потврђује да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).

3) Услов из чл. 75. ст. 1. тач. 3) Закона - **Доказ: Правна лица:** Потврде привредног и прекршајног суда да му није изречена мера забране обављања делатности, или потврда Агенције за привредне регистре да код тог органа није регистровано, да му је као привредном друштву изречена мера забране обављања делатности, која је на снази у време објаве позива за подношење понуда; **Предузетници:** Потврда прекршајног суда да му није изречена мера забране обављања делатности, или потврда Агенције за привредне регистре да код тог органа није регистровано, да му је као привредном субјекту изречена мера забране обављања делатности, која је на снази у време објаве позива за подношење понуда **Физичка лица:** Потврда прекршајног суда да му није изречена мера забране обављања одређених послова.

**Доказ мора бити издат након објављивања позива за подношење понуда;**

4) Услов из чл. 75. ст. 1. тач. 4) Закона - **Доказ:** Уверење Пореске управе Министарства финансија да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверење надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода или потврду Агенције за приватизацију да се понуђач налази у поступку приватизације.

**Доказ из тачке 2. – 4. не може бити старији од два месеца пре отварања понуда.**

5) Услов из члана чл. 75. ст. 2. - **Доказ:** Потписан и оверен Образац изјаве (Образац изјаве, дат је у поглављу XII). Изјава мора да буде потписана од стране овлашћеног лица понуђача и оверена печатом. Уколико понуду подноси група понуђача, Изјава

мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

Испуњеност **додатних услова** за учешће у поступку предметне јавне набавке, понуђач доказује достављањем следећих доказа:

- 1) Услов из тачке 2.1. претходног става се доказује оснивачким актом, односно Изводом из АПР.
- 2) Услов из тачке 2.4. претходног става се доказује доставом копије радне књижице и М обрасца пријаве на осигурање.
- 3) Услов из тачке 2.5. претходног става се доказује копијом очитане саобраћајне дозволе.

**Уколико понуду подноси група понуђача**, понуђач је дужан да за сваког члана групе достави наведене доказе да испуњава услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4), а доказ из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, дужан је да достави понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова.

**Додатне услове група понуђача испуњава заједно.**

**Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем**, понуђач је дужан да за подизвођача достави доказе да испуњава услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона, а доказ из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, за део набавке који ће понуђач извршити преко подизвођача.

Наведене доказе о испуњености услова понуђач **може доставити у виду неоверених копија**, а наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора да тражи од понуђача, чија је понуда на основу извештаја за јавну набавку оцењена као најповољнија, да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа.

Ако понуђач у остављеном, примереном року који не може бити краћи од пет дана, не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

Понуђачи који су регистровани у регистру који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ из чл. 75. ст. 1. тач. 1) Извод из регистра Агенције за привредне регистре, који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац неће одбити понуду као неприхватљиву, уколико не садржи доказ одређен конкурсном документацијом, ако понуђач наведе у понуди интернет страницу на којој су подаци који су тражени у оквиру услова јавно доступни.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ, осим уколико подноси електронску понуду када се доказ доставља у изворном електронском облику.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном

одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Наведена изјава, уколико није дата на српском језику, мора бити преведена на српски језик од стране овлашћеног судског тумача.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Понуђач је дужан да без одлагања писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи до доношења одлуке, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописани начин.

## VI УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

### 1. ПОДАЦИ О ЈЕЗИКУ НА КОЈЕМ ПОНУДА МОРА ДА БУДЕ САСТАВЉЕНА

Понуђач подноси понуду на српском језику. Сви обрасци, изјаве и документи који се достављају уз понуду морају бити на српском језику. Уколико су документи изворно на страном језику, морају бити преведени на српски језик од стране овлашћеног судског тумача.

### 2. НАЧИН НА КОЈИ ПОНУДА МОРА ДА БУДЕ САЧИЊЕНА

Понуда мора да буде поднета на преузетом, **оригиналном обрасцу** понуде из конкурсне документације. Понуђач треба да достави понуду у **писаном облику**. Понуда се саставља тако што понуђач читко уписује тражене податке у обрасце који су саставни део конкурсне документације.

**Свака страна обрасца понуде мора бити оверена печатом и парафирана од стране понуђача.**

Пожељно је да сви документи поднети у понуди буду повезани траком у целину и запечаћени, тако да се не могу накнадно убацивати, одстрањивати или замењивати појединачни листови, односно прилози, а да се видно не оштете листови или печат.

Понуђач понуду подноси непосредно или путем поште у затвореној коверти или кутији, затворену на начин да се приликом отварања понуда може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара.

На полеђини коверте или на кутији навести назив, адресу понуђача и број телефона.

У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

Понуду доставити на адресу:

Универзитет у Новом Саду  
Филозофски факултет  
21000 Нови Сад

## Др Зорана Ђинђића 2

са назнаком:

### “ПОНУДА ЗА УСЛУГУ КЕТЕРИНГА – НЕ ОТВАРАТИ” ЈН бр. 2/2015

**Отворени поступак**, услуга кетеринга за потребе Филозофског факултета, (уписати на предњу страну коверте).

Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране Наручиоца до **12.2.2015. године до 9.00 часова**.

**Поступак отварања понуда ће се одржати дана 12.2.2015. године у 10,10 часова у кабинету продекана за финансије Филозофског факултета, први спрат, Др Зорана Ђинђића 2, 21000 Нови Сад.**

Отварање понуда је јавно, присуство је слободно, активно учешће могу остварити заинтересована лица која Комисији поднесу пуномоћ за заступање (представљање) понуђача.

Пуномоћ мора бити одштампана на меморандуму понуђача, потписана од стране овлашћеног лица и оверена печатом понуђача.

Наручилац ће, по пријему одређене понуде, на коверти, односно кутији у којој се понуда налази, обележити време пријема и евидентирати број и датум понуде према редоследу приспећа. Уколико је понуда достављена непосредно наручилац ће понуђачу предати потврду пријема понуде. У потврди о пријему наручилац ће навести датум и сат пријема понуде.

Понуда коју наручилац није примио у року одређеном за подношење понуда, односно која је примљена по истеку дана и сата до којег се могу понуде подносити, сматраће се неблаговременом.

#### **Понуда мора да садржи:**

- Све доказе о испуњености услова за учешће у поступку јавне набавке.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац понуде.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац структуре цене.
- Попуњен, потписан и оверен печатом модел уговора.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац изјаве о независној понуди.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75 став 2. ЗЈН
- Средство финансијског обезбеђења: менично овлашћење за добро извршење посла
- У случају заједничке понуде и понуде са подизвођачем, све у складу како је предвиђено конкурсном документацијом.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да обрасце дате у конкурсној документацији потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће потписивати и печатом оверавати обрасце дате у конкурсној документацији, изузев образаца који подразумевају давање изјава под матерјалном и кривичном одговорношћу (нпр. Изјава о независној понуди, Изјава о поштовању обавеза из чл. 75.

ст. 2. Закона...), који морају бити потписани и оверени печатом од стране сваког понуђача из групе понуђача. У случају да се понуђачи одреде да један понуђач из групе потписује и печатом оверава обрасце дате у конкурсној документацији (изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу), наведено треба дефинисати споразумом којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који чини

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се одреде да обрасце дате у конкурсној документацији потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће потписивати и печатом оверавати обрасце дате у конкурсној документацији, изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу (нпр. Изјава о независној понуди, Изјава о поштовању обавеза из чл. 75. ст. 2. Закона...), који морају бити потписани и оверени печатом од стране сваког понуђача из групе понуђача. У случају да се понуђачи одреде да један понуђач из групе потписује и печатом оверава обрасце дате у конкурсној документацији (изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу), наведено треба дефинисати споразумом којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који чини саставни део заједничке понуде сагласно чл. 81. Закона и мора бити достављен уз понуду.

### 3. ПОНУДА СА ВАРИЈАНТАМА

**Подношење понуде са варијантама није дозвољено.**

### 4. НАЧИН ИЗМЕНЕ, ДОПУНЕ И ОПОЗИВА ПОНУДЕ

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду на начин који је одређен за подношење понуде.

Понуђач је дужан да јасно назначи који део понуде мења односно која документа накнадно доставља.

Измену, допуну или опозив понуде треба доставити на адресу:

Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет, 21000 Нови Сад, др Зорана Ђинђића 2, са знаком:

„Измена понуде за јавну набавку услуге – „УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА ЗА ПОТРЕБЕ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА, ЈН бр. 2/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”, или

„Допуна понуде за јавну набавку услуге – “УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА ЗА ПОТРЕБЕ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА”, ЈН бр. 2/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”, или

„Опозив понуде за јавну набавку услуге – “УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА ЗА ПОТРЕБЕ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА”, ЈН бр. 2/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”, или

„Измена и допуна понуде за јавну набавку услуге – “ УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА ЗА ПОТРЕБЕ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА”, ЈН бр. 2/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”,

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача. У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

По истеку рока за подношење понуда понуђач не може да повуче нити да мења своју понуду.

## 5. УЧЕСТВОВАЊЕ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ ИЛИ КАО ПОДИЗВОЂАЧ

Понуђач може да поднесе само једну понуду.

Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач, нити исто лице може учествовати у више заједничких понуда.

У Обрасцу понуде (поглавље VII), понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

## 6. ПОНУДА СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем дужан је да у Обрасцу понуде (поглавље VII) наведе да понуду подноси са подизвођачем, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, а који не може бити већи од 50%, као и део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача.

Понуђач у Обрасцу понуде наводи назив и седиште подизвођача, уколико ће делимично извршење набавке поверити подизвођачу.

Уколико уговор о јавној набавци буде закључен између наручиоца и понуђача који подноси понуду са подизвођачем, тај подизвођач ће бити наведен и у уговору о јавној набавци.

Понуђач је дужан да за подизвођаче достави доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу V конкурсне документације, у складу са упутством како се доказује испуњеност услова.

Понуђач у потпуности одговара наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно извршење уговорних обавеза, без обзира на број подизвођача.

Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подизвођача, ради утврђивања испуњености тражених услова.

## 7. ЗАЈЕДНИЧКА ПОНУДА

Понуду може поднети група понуђача.

Уколико понуду подноси група понуђача, саставни део заједничке понуде мора бити споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке из члана 81. ст. 4. тач. 1) до б) Закона и то податке о:

- члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем,
- понуђачу који ће у име групе понуђача потписати уговор,
- понуђачу који ће у име групе понуђача дати средство обезбеђења,
- понуђачу који ће издати рачун,

- рачуну на који ће бити извршено плаћање,
- обавезама сваког од понуђача из групе понуђача за извршење уговора.

Група понуђача је дужна да достави све доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу V конкурсне документације, у складу са упутством како се доказује испуњеност услова.

Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према наручиоцу. Задруга може поднети понуду самостално, у своје име, а за рачун задругара или заједничку понуду у име задругара.

Ако задруга подноси понуду у своје име за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци одговара задруга и задругари у складу са законом.

Ако задруга подноси заједничку понуду у име задругара за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци неограничено солидарно одговарају задругари.

## 8. НАЧИН И УСЛОВИ ПЛАЋАЊА, ГАРАНТНИ РОК, КАО И ДРУГЕ ОКОЛНОСТИ ОД КОЈИХ ЗАВИСИ ПРИХВАТЉИВОСТ ПОНУДЕ

### 8.1. Захтеви у погледу начина, рока и услова плаћања.

Рок плаћања је најдуже 45 дана од дана пријема фактуре (рачуна) за извршену услугу.

Плаћање се врши уплатом на рачун добављача.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

### 8.2. Захтев у погледу места и рока испоруке услуге:

Период извршења: од датума потписивања уговора – оквирни датум је 1.03.2015. године до – 31.12.2016.године од 00:00 h до 24:00 h.

### 8.3. Захтев у погледу рока важења понуде

Рок важења понуде **не може бити краћи од 60 дана** од дана отварања понуда, у складу са чланом 90. Закона о јавним набавкама.

У случају истека рока важења понуде, наручилац је дужан да у писаном облику затражи од понуђача продужење рока важења понуде.

Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде на може мењати понуду.

## 9. ВАЛУТА И НАЧИН НА КОЈИ МОРА ДА БУДЕ НАВЕДЕНА И ИЗРАЖЕНА ЦЕНА У ПОНУДИ

Цена мора бити исказана у динарима, са и без пореза на додату вредност.

### Цена је фиксна и не може се мењати.

Ако је у понуди исказана неубичајено ниска цена, наручилац ће поступити у складу са чланом 92. Закона.

Обавеза понуђача и Наручиоца да изврше рачунску проверу цена из понуде.



10. ПОДАЦИ О ДРЖАВНОМ ОРГАНУ ИЛИ ОРГАНИЗАЦИЈИ, ОДНОСНО ОРГАНУ ИЛИ СЛУЖБИ ТЕРИТОРИЈАЛНЕ АУТОНОМИЈЕ ИЛИ ЛОКАЛНЕ САМОУПРАВЕ ГДЕ СЕ МОГУ БЛАГОВРЕМЕНО ДОБИТИ ИСПРАВНИ ПОДАЦИ О ПОРЕСКИМ ОБАВЕЗАМА, ЗАШТИТИ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ, ЗАШТИТИ ПРИ ЗАПОШЉАВАЊУ, УСЛОВИМА РАДА И СЛ., А КОЈИ СУ ВЕЗАНИ ЗА ИЗВРШЕЊЕ УГОВОРА О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

Подаци о пореским обавезама се могу добити у Пореској управи, Министарства финансија и привреде.

Подаци о заштити животне средине се могу добити у Агенцији за заштиту животне средине и у Министарству енергетике, развоја и заштите животне средине.

Подаци о заштити при запошљавању и условима рада се могу добити у Министарству рада, запошљавања и социјалне политике.

11. ПОДАЦИ О ВРСТИ, САДРЖИНИ, НАЧИНУ ПОДНОШЕЊА, ВИСИНИ И РОКОВИМА ОБЕЗБЕЂЕЊА ИСПУЊЕЊА ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА

**I Сваки понуђач је дужан да у понуди достави:**

### **ФИНАСИЈСКО ОБЕЗБЕЂЕЊЕ**

**Изабрани понуђач је дужан да достави у моменту закључења уговора:**

Оригинал менично овлашћење, меницу за добро извршење посла - Изабрани понуђач се обавезује да на дан закључења уговора, преда наручиоцу меницу за добро извршење посла, која ће бити са клаузулама: безусловна и платива на први позив. Меница за добро извршење посла издаје се у висини од 10% од укупне вредности уговора без ПДВ, са роком важности најмање 30 (тридесет) дана дуже од истека рока за коначно извршење посла (најмање до 1.2.2017. године).

Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност менице за добро извршење посла мора да се продужи.

Наручилац ће уновчити меницу за добро извршење посла у случају да понуђач не буде извршавао своје уговорне обавезе у роковима и на начин предвиђен уговором.

Поднета меница не може да садржи додатне услове за исплату, краће рокове, мањи износ или промењену месну надлежност за решавање спорова. Понуђач може поднети менице стране банке само ако је тој банци додељен кредитни рејтинг коме одговара најмање ниво кредитног квалитета 3 (инвестициони ранг).

12. ЗАШТИТА ПОВЕРЉИВОСТИ ПОДАТАКА КОЈЕ НАРУЧИЛАЦ СТАВЉА ПОНУЂАЧИМА НА РАСПОЛАГАЊЕ, УКЉУЧУЈУЋИ И ЊИХОВЕ ПОДИЗВОЂАЧЕ

Предметна набавка не садржи поверљиве информације које наручилац ставља на располагање.

13. ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ИЛИ ПОЈАШЊЕЊА У ВЕЗИ СА ПРИПРЕМАЊЕМ ПОНУДЕ

Заинтересовано лице може, у писаном облику, у складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама, тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са

припремањем понуде на адресу: **Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет, Др Зорана Ђинђића 2, 21000 Нови Сад**, и то најкасније 5 дана пре истека рока за подношење понуде.

Наручилац ће заинтересованом лицу у року од 3 (три) дана од дана пријема захтева за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, одговор доставити у писаном облику и истовремено ће ту информацију објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници.

Додатне информације или појашњења упућују се са напоменом:

**„Захтев за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, ЈН “ УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА ЗА ПОТРЕБЕ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА ”, бр. 2/2015**

Ако наручилац измени или допуни конкурсну документацију 8 или мање дана пре истека рока за подношење понуда, дужан је да продужи рок за подношење понуда и објави обавештење о продужењу рока за подношење понуда.

По истеку рока предвиђеног за подношење понуда наручилац не може да мења нити да допуњује конкурсну документацију.

**Тражење додатних информација или појашњења у вези са припремањем понуде телефоном није дозвољено.**

Комуникација у поступку јавне набавке врши се искључиво на начин одређен чланом 20. Закона.

#### **14. ДОДАТНА ОБЈАШЊЕЊА ОД ПОНУЂАЧА ПОСЛЕ ОТВАРАЊА ПОНУДА И КОНТРОЛА КОД ПОНУЂАЧА ОДНОСНО ЊЕГОВОГ ПОДИЗВОЂАЧА**

После отварања понуда наручилац може приликом стручне оцене понуда да у писаном облику захтева од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а може да врши контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача (члан 93. Закона).

Уколико наручилац оцени да су потребна додатна објашњења или је потребно извршити контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача, наручилац ће понуђачу оставити примерени рок да поступи по позиву наручиоца, односно да омогући наручиоцу контролу (увид) код понуђача, као и код његовог подизвођача.

Наручилац може уз сагласност понуђача да изврши исправке рачунских грешака уочених приликом разматрања понуде по окончаном поступку отварања.

У случају разлике између јединичне и укупне цене, меродавна је јединична цена.

Ако се понуђач не сагласи са исправком рачунских грешака, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

#### **15. НЕГАТИВНЕ РЕФЕРЕНЦЕ И ДОДАТНО ОБЕЗБЕЂЕЊЕ ИСПУЊЕЊА УГОВОРНИХ ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА КОЈИ СЕ НАЛАЗЕ НА СПИСКУ НЕГАТИВНИХ РЕФЕРЕНЦИ**

Наручилац задржава право да на основу доказа којим се потврђује да понуђач није извршавао своје обавезе по раније закљученим уговорима о јавним набавкама за исти предмет набавке, и то:

- 1) правоснажна судска одлука или коначна одлука другог надлежног органа;
- 2) исправа о реализованом средству обезбеђења испуњења обавеза у поступку јавне набавке или испуњења уговорних обавеза;
- 3) исправа о наплаћеној уговорној казни;
- 4) рекламације потрошача, односно корисника, ако нису отклоњене у уговореном року;
- 5) изјава о раскиду уговора због неиспуњења битних елемената уговора дата на начин и под условима предвиђеним законом којим се уређују облигациони односи;
- 6) доказ о ангажовању на извршењу уговора о јавној набавци лица која нису означена у понуди као подизвођачи, односно чланови групе понуђача;
- 7) други одговарајући доказ примерен предмету јавне набавке, одређен конкурсном документацијом, који се односи на испуњење обавеза у ранијим поступцима јавне набавке или по раније закљученим уговорима о јавним набавкама.

Наручилац може одбити понуду ако поседује доказ из тачке 1), који се односи на поступак који је спровео или уговор који је закључио и други наручилац ако је предмет јавне набавке истоврсан.

Понуђач који се налази на списку негативних референци који води Управа за јавне набавке, у складу са чланом 83. Закона, а који има негативну референцу за предмет набавке који није истоврстан предмету ове јавне набавке, а уколико таквом понуђачу буде додељен уговор, дужан је да у тренутку закључења уговора преда наручиоцу банкарску гаранцију за добро извршење посла, која ће бити са клаузулама: безусловна и платива на први позив.

Меница за добро извршење посла издаје се у висини од 15%, (уместо 10% из тачке 12. Упутства понуђачима како да сачине понуду) од укупне вредности уговора без ПДВ-а, са роком важности који је 30 (тридесет) дана дужи од истека рока за коначно извршење посла. Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност меница за добро извршење посла мора да се продужи.

#### 16. ВРСТА КРИТЕРИЈУМА ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА, ЕЛЕМЕНТИ КРИТЕРИЈУМА НА ОСНОВУ КОЈИХ СЕ ДОДЕЉУЈЕ УГОВОР И МЕТОДОЛОГИЈА ЗА ДОДЕЛУ ПОНДЕРА ЗА СВАКИ ЕЛЕМЕНТ КРИТЕРИЈУМА

Избор најповољније понуде ће се извршити применом критеријума **„Најнижа понуђена цена“**.

#### 17. ЕЛЕМЕНТИ КРИТЕРИЈУМА НА ОСНОВУ КОЈИХ ЋЕ НАРУЧИЛАЦ ИЗВРШИТИ ДОДЕЛУ УГОВОРА У СИТУАЦИЈИ КАДА ПОСТОЈЕ ДВЕ ИЛИ ВИШЕ ПОНУДА СА ИСТОМ ПОНУЂЕНОМ ЦЕНОМ

Уколико две или више понуда имају исту најнижу понуђену цену, наручилац ће доделити уговор оном понуђачу који има више спроведених трансакција за категорију потрошача купца из предмета ове набавке.

## 18. ПОШТОВАЊЕ ОБАВЕЗА КОЈЕ ПРОИЗИЛАЗЕ ИЗ ВАЖЕЋИХ ПРОПИСА

Понуђач је дужан да у оквиру своје понуде достави изјаву дату под кривичном и материјалном одговорношћу да је поштовао све обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине. (Образац изјаве, дат је у поглављу XII конкурсне документације).

## 19. КОРИШЋЕЊЕ ПАТЕНТА И ОДГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДУ ЗАШТИЋЕНИХ ПРАВА ИНТЕЛЕКТУАЛНЕ СВОЈИНЕ ТРЕЋИХ ЛИЦА

Накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица сноси понуђач.

## 20. НАЧИН И РОК ЗА ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА ПОНУЂАЧА

Захтев за заштиту права може да поднесе понуђач, односно свако заинтересовано лице, или пословно удружење у њихово име.

Захтев за заштиту права подноси се Републичкој комисији, а предаје наручиоцу. Примерак захтева за заштиту права подносилац истовремено доставља Републичкој комисији. Захтев за заштиту права се доставља непосредно или препорученом поштом са повратницом, на адресу наручиоца. Захтев за заштиту права се може поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим уколико Законом није другачије одређено. О поднетом захтеву за заштиту права наручилац обавештава све учеснике у поступку јавне набавке, односно објављује обавештење о поднетом захтеву на Порталу јавних набавки, најкасније у року од 2 дана од дана пријема захтева.

Уколико се захтевом за заштиту права оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације, захтев ће се сматрати благовременим уколико је примљен од стране наручиоца најкасније 7 дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања. У том случају подношења захтева за заштиту права долази до застоја рока за подношење понуда.

После доношења одлуке о додели уговора из чл. 108. Закона или одлуке о обустави поступка јавне набавке из чл. 109. Закона, рок за подношење захтева за заштиту права је 10 дана од дана пријема одлуке.

Захтевом за заштиту права не могу се оспоравати радње наручиоца предузете у поступку јавне набавке ако су подносиоцу захтева били или могли бити познати разлози за његово подношење пре истека рока за подношење понуда, а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока.

Ако је у истом поступку јавне набавке поново поднет захтев за заштиту права од стране истог подносиоца захтева, у том захтеву се не могу оспоравати радње наручиоца за које је подносилац захтева знао или могао знати приликом подношења претходног захтева.

Подносилац захтева је дужан да на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од 80.000,00 динара на број жиро рачуна: 840-742221843-57, шифра плаћања: 153, позив на број 97 50-016, сврха уплате: Републичка административна такса са знаком јавне набавке на коју се односи (број или друга ознака конкретне јавне набавке), корисник: буџет Републике Србије.

Поступак заштите права понуђача регулисан је одредбама чл. 138. - 167. Закона.

## 21. РОК У КОЈЕМ ЋЕ УГОВОР БИТИ ЗАКЉУЧЕН

Уговор о јавној набавци ће бити закључен са понуђачем којем је додељен уговор у року од 8 дана од дана протекла рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. Закона.

У случају да је поднета само једна понуда наручилац може закључити уговор пре истека рока за подношење захтева за заштиту права, у складу са чланом 112. став 2. тачка 5) Закона.

Ако понуђач чија је понуда изабрана, одбије да закључи уговор о јавној набавци, наручилац може закључити уговор са првим следећим најповољнијим понуђачем (Члан 113. став 3. Закона о јавним набавкама).

## 22. ОДБИЈАЊЕ ПОНУДА И ОБУСТАВЉАЊЕ ПОСТУПКА НАБАВКЕ

Понуда ће бити одбијена ако је неблаговремена, неисправна или неодговарајућа, ако садржи неистините податке, или ако не одговара свим обавезним захтевима из конкурсне документације. Понуда може бити одбијена ако је неприхватљива.

Неблаговремена понуда је понуда која није предата Наручиоцу у року одређеном у јавном позиву. Све неблаговремено поднете понуде биће по окончању поступка отварања понуда, враћене неотворене понуђачима, са знаком да су поднете неблаговремено.

Исправна понуда је понуда која је благовремено поднета, за коју је после отварања понуда, а на основу прегледа, утврђено да потпуно испуњава све услове из Закона о јавним набавкама и конкурсне документације.

Одговарајућа понуда је понуда која је благовремена, исправна и за коју је утврђено да потпуно испуњава све услове и захтеве из спецификације.

Прихватљива понуда је понуда која је благовремена, исправна и одговарајућа, која не ограничава, нити условљава права наручиоца или обавезе понуђача и која не прелази износ процењене вредности конкретне јавне набавке.

Наручилац је дужан да обустави поступак уколико нису испуњени услови за избор најповољније понуде из члана. 109. Закона о јавним набавкама.

Наручилац може да обустави поступак из објективних и доказивих разлога, који се нису могли предвидети у време покретања поступка због чега се јавна набавка неће понављати у току исте буџетске године (чл. 109. став 2. Закона о јавним набавкама).

Предметну одлуку наручилац ће образложити и навести разлоге обуставе поступка.

## VII ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Понуда бр \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ 2015. године (попуњава Понуђач) за јавну набавку услуге кетеринга у отвореном поступку, услуга кетеринга за потребе Филозофског факултета, редни број 2/2015.

### 1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

<b>НАЗИВ ПОНУЂАЧА:</b>	
------------------------	--

<b>АДРЕСА ПОНУЂАЧА:</b>	
<b>МАТИЧНИ БРОЈ ПОНУЂАЧА:</b>	
<b>Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):</b>	
<b>ШИФРА ДЕЛАТНОСТИ:</b>	
<b>ИМЕ ОСОБЕ ЗА КОНТАКТ:</b>	
<b>ЕЛЕКТРОНСКА АДРЕСА ПОНУЂАЧА (e-mail):</b>	
<b>ТЕЛЕФОН:</b>	
<b>ТЕЛЕФАКС:</b>	
<b>БРОЈ РАЧУНА ПОНУЂАЧА И НАЗИВ БАНКЕ:</b>	
<b>ЛИЦЕ ОДГОВОРНО ЗА ПОТПИСИВАЊЕ УГОВОРА:</b>	

**2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:**

<b>А) САМОСТАЛНО</b>
<b>Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ</b>
<b>В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ</b>

**Напомена:** заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подизвођачу, уколико се понуда подноси са подизвођачем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача

**3) ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ**

1)	Назив подизвођача:	
----	--------------------	--

	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	
2)	Назив подизвођача:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	

**Напомена:**

Табелу „Подаци о подизвођачу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подизвођачем, а уколико има већи број подизвођача од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подизвођача.

**4) ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ**

1)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
2)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	

	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
3)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	

**Напомена:**

Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

**5) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ**

На основу позива за подношење понуда објављеног на Порталу јавних набавки, за јавну набавку редни број 2/2015, набавка услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета, понуду формирати у складу са следећим параметрима:

**Мени број 1 – Норматив је дат по особи**

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	12 комада
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>Сиром</li> <li>Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш...	50 грама

### Мени бр 2 - Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>Две врсте сира и грожђем</li> <li><i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>Печеницом и јајима од препелице</li> <li>Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
Пуњене дагње са салатом од плодова мора	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>Пилећом салатом</li> <li>Мусом од димљене рибе</li> </ul>	14 комада
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>Сиром</li> <li>Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш... Воћни ражњићи : грожђе, киви, ананас . сл	50 грама

### Мени бр.3- Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>Две врсте сира и грожђем</li> <li><i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> </ul>	8 комада
	200 грама меса
	125 грама салате

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>	
<p><b>Главно јело: Роштиљ или комбинација три врсте меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поховани филети рибе(пилетине, ћуретине) у сусаму са коктел сосом</li> <li>• Роловани батак са шунком и сиром</li> <li>• Роловани свињски каре или пилеће бело месо са димљеним сиром, поврћем и зелјем</li> </ul>	
<p><b>Салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Грчка: парадајз, паприка, краставац, фета сир, црне маслине, колутови црвеног лука</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук...</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<p><b>Десерт:</b> Ситни колачи или десерт у текила чаши од ванил крема и соса од шумског воћа</p>	50 грама

#### Мени бр 4 - Норматив је дат по особи

<p><b>ПРЕДЈЕЛО:</b></p> <p>Канапеи са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Егзотични ражњићи:</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шљиве у сланини</li> </ul>	
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	8 комада
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиrom</li> <li>• Зељем и сиrom</li> <li>• Месом</li> </ul>	50 гр сира 200 гр меса
<p>Пуњени шампињони са сиrom, кајмаком и сувим вратом</p>	150 грама салате
<p>Селекција сирева:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Бриe</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моззарела</li> </ul>	
<p><b>САЛАТЕ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук.....</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> </ul>	
<p><b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роштиљ: (или јела од пилетине, ћуретине, свињетине у сосу од плавог сира, мешаних печурака, зеленог бибера) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ћевапи</li> <li>2. Роштиљ кобасице</li> <li>3. Пилеће бело месо у сланини</li> <li>4. Коцке меса са поврћем</li> </ol> </li> <li>• Роловани батак са шунком и сиrom</li> <li>• Поховани филети рибе у сусаму</li> </ul>	
<p><b>ДЕСЕРТ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> <li>• Ситни колачи</li> </ul>	30 грама 1 десерт у чашици

**Мени бр.5 (ексклузив) – Норматив је дат по особи**

<p><b>ПРЕДЈЕЛО:</b> Канапери са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Егзотични ражњићи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шлјиве у сланини</li> </ul>	
<p>Пуњене дагње са салатом од плодова мора</p>	8 комада
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	50 гр сира 200 гр меса
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зелјем и сиром</li> <li>• Месом</li> </ul>	150 грама салате
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>	
<p>Селекција сирева:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моцарела</li> </ul>	
<p><b>САЛАТЕ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Рамајана</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине,</li> </ul>	

црни лук <ul style="list-style-type: none"> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Јунећи бифтек у сосу од зеленог бибиера</li> <li>• Медаљони (свињски филе) у сосу од три врсте печурака или лосос шницле у крем сосу</li> <li>• Печени кромпир у сланини</li> <li>• Ролована пилетина</li> </ul>	
<b>ДЕСЕРТ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафелло, црне куглице, кралјичине штангле, грилијаш, киндер коцке...</li> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> </ul>	30 грама 1 десерт у чашици

**Рок и начин плаћања:** најдуже 45 дана од дана пријема фактуре - рачуна за испоручене услуге.

**Рок важења понуде:** \_\_\_\_\_ дана (најмање 60 дана од дана отварања понуде).

**Рок испоруке услуге:** \_\_\_\_\_ часова (дана) од примитка позива (поруџбине Наручиоца).

## VIII МОДЕЛ УГОВОРА

**(ПОПУНИТИ ПРВУ СТРАНУ, СВАКУ СТРАНИЦУ ПАРАФИРАТИ И ОВЕРИТИ ПЕЧАТОМ, ПОСЛЕДЊУ СТРАНИЦУ ОВЕРИТИ ПЕЧАТОМ И ПОТПИСАТИ)**

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**

**ФИЛОЗОФСКИ ФАКУЛТЕТ**

Број: 02 -57/\_\_\_

Дана: \_\_. \_\_. 2015. године

### УГОВОР

**о набавци услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета**

Закључен између:

**Филозофског факултета**, са седиштем у Новом Саду, Улица др Зорана Ђинђића бр.2, који заступа проф. др Ивана Живанчевић-Секеруш, декан, порески идентификациони број 100237441,  
(у даљем тексту: Факултет)

и

«\_\_\_\_\_» из \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
бр. \_\_\_\_\_, кога заступа \_\_\_\_\_, порески идентификациони број  
\_\_\_\_\_,  
(у даљем тексту: Понуђач).

### Члан 1.

Уговорне стране констатују:

- да је Факултет дана 13.1.2015. године донео Одлуку број 02-57/2 о покретању поступка за јавну набавку услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета у отвореном поступку, редни број набавке 2/2015.
- да је Понуђач дана \_\_\_\_\_.2015. године доставио понуду број 02-57/\_\_\_ (попуњава Наручилац) која се налази у прилогу Уговора и саставни је део овог Уговора;
- да је Факултет у складу са Законом о јавним набавкама спровео поступак и донео Одлуку о додели уговора, деловодни број 02-57/\_\_\_ од \_\_\_\_\_ 2015. године (попуњава Наручилац) и са изабраним Понуђачем закључује овај Уговор.

### Члан 2.

Предмет Уговора је набавка услуге услуге репрезентације за потребе деканата Филозофског факултета, у складу са следећом спецификацијом:

#### Мени број 1 – Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"><li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li><li>• Куленом и маринираним кукурузом</li><li>• Две врсте сира и грожђем</li><li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li><li>• Печеницом и јајима од препелице</li><li>• Филеом и димљеним сиром</li></ul>	12 комада
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"><li>• Пилећом салатом</li><li>• Мусом од димљене рибе</li></ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"><li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li><li>• Жута - шунка, першун, сир</li></ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"><li>• Сиром</li><li>• Зељем</li></ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом.	

Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш...	50 грама

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

### Мени бр 2 - Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	14 комада
Пуњене дагње са салатом од плодова мора	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш... Воћни ражњићи : грожђе, киви, ананас . сл	50 грама

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

### Мени бр.3- Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> </ul>	8 комада
	200 грама меса
	125 грама салате

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом	
<b>Главно јело: Роштиљ или комбинација три врсте меса:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поховани филети рибе(пилетине, ћуретине) у сусаму са коктел сосом</li> <li>• Роловани батак са шунком и сиром</li> <li>• Роловани свињски каре или пилеће бело месо са димљеним сиром, поврћем и зелјем</li> </ul>	
<b>Салате:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Грчка: парадајз, паприка, краставац, фета сир, црне маслине, колутови црвеног лука</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук...</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<b>Десерт:</b> Ситни колачи или десерт у текила чаши од ванил крема и соса од шумског воћа	50 грама

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

#### Мени бр 4 - Норматив је дат по особи

<b>ПРЕДЈЕЛО:</b> Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
Корпице пуњене са:	



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<b>Егзотични ражњићи:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шљиве у сланини</li> </ul>	
<b>Слане торте:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	8 комада
<b>Пите са:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиrom</li> <li>• Зељем и сиrom</li> <li>• Месом</li> </ul>	200 гр меса
<b>Пуњени шампињони са сиrom, кајмаком и сувим вратом</b>	150 грама салате
<b>Селекција сирева:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моцарела</li> </ul>	
<b>САЛАТЕ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук.....</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> </ul>	
<b>ГЛАВНО ЈЕЛЮ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роштиљ: (или јела од пилетине, ћуретине, свињетине у сосу од плавог сира, мешаних печурака, зеленог бибера) <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ћевапи</li> <li>2. Роштиљ кобасице</li> <li>3. Пилеће бело месо у сланини</li> <li>4. Коцке меса са поврћем</li> </ol> </li> <li>• Роловани батак са шунком и сиrom</li> <li>• Поховани филети рибе у сусаму</li> </ul>	
<b>ДЕСЕРТ</b>	30 грама

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> <li>• Ситни колачи</li> </ul>	1 десерт у чашици
---	-------------------

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

**Мени бр.5 (ексклузив) – Норматив је дат по особи**

<p><b>ПРЕДЈЕЛО:</b> Канапеи са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Егзотични ражњићи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шљиве у сланини</li> </ul>	8 комада
<p>Пуњене дагње са салатом од плодова мора</p>	50 гр сира
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	200 гр меса
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зелјем и сиром</li> <li>• Месом</li> </ul>	150 грама салате
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>	
<p>Селекција сирева:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моцарела</li> </ul>	

<b>САЛАТЕ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Рамајана</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Јунећи бифтек у сосу од зеленог бибиера</li> <li>• Медаљони (свињски филе) у сосу од три врсте печурака или лосос шницле у крем сосу</li> <li>• Печени кромпир у сланини</li> <li>• Ролована пилетина</li> </ul>	
<b>ДЕСЕРТ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафелло, црне куглице, кралјичине штангле, грилијаш, киндер коцке...</li> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> </ul>	30 грама 1 десерт у чашици

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи, тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

**Укупно (мени 1+2+3+4+5): \_\_\_\_\_ динара без ПДВ**

**ПДВ: (1+2+3+4+5): \_\_\_\_\_ динара**

**Укупно (мени 1+2+3+4+5): \_\_\_\_\_ динара са ПДВ**

### **Члан 3.**

Извршилац услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета, односно Понуђач се обавезује да ће уважавајући план реализације и претходни договор са Наручиоцем, извршити сукцесивну испоруку услуге у свему у складу са спецификацијом из члана 2. овог Уговора.

### **Члан 4.**

Рок за извршење услуге из члана 2. Уговора (достава по позиву Наручиоца) износи \_\_\_\_\_ календарски дан од дана обавештења Извршиоца – Понуђача од стране Факултета.

### **Члан 5.**

Уговорне стране су сагласне да укупна вредност уговора за извршену услугу из члана 2. Уговора износи \_\_\_\_\_ динара без урачунатог пореза на додату вредност (уписује Наручилац).

Као средство финансијског обезбеђења доброг извршења посла, Понуђач је обавезан да Наручиоцу у моменту потписивања Уговора преда бланко соло меницу издату са

клаузулом «без протеста» са пратећим меничним овлашћењем и картоном депонованих потписа.

Уговорне стране су сагласне да Наручилац није у обавези да у потпуности реализује износ из става 1. члана 5. овог Уговора.

#### Члан 6.

Овај Уговор предвиђа сарадњу само између уговорних страна, те Понуђач не може ни једно право ни обавезу коју има по овом Уговору пренети на неко друго правно или физичко лице.

#### Члан 7.

Све евентуалне спорове који настану поводом овог уговора, уговорне стране ће покушати да реше споразумно.

Уколико спор између уговорних страна не буде решен споразумно, уговара се надлежност стварно надлежног суда у Новом Саду.

#### Члан 8.

Овај Уговор је сачињен у 6 (шест) истоветних примерака, по 3 (три) за обе уговорне стране.

#### Члан 9.

Уговорне стране сагласно изјављују да су уговор прочитале и разумеле и да уговорне одредбе у свему представљају израз њихове стварне воље.

За Понуђача

За Филозофски факултет

проф. др Ивана Живанчевић-Секеруш

## IX ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

### Мени број 1 – Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"><li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li><li>• Куленом и маринираним кукурузом</li><li>• Две врсте сира и грожђем</li><li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li><li>• Печеницом и јајима од препелице</li><li>• Филеом и димљеним сиром</li></ul>	12 комада
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"><li>• Пилећом салатом</li></ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш...	50 грама

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

### Мени бр 2 - Норматив је дат по особи

Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	14 комада
Пуњене дагње са салатом од плодова мора	
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом. Пуњене проје са урнебес салатом. Мини кајзерице са похованим пилећим месом и свежеом салатом	50 грама
Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш... Воћни ражњићи : грожђе, киви, ананас . сл	

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

### Мени бр.3- Норматив је дат по особи

<p>Канапеи са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> </ul>	8 комада
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем</li> </ul>	200 грама меса
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>	125 грама салате
<p><b>Главно јело: Роштиљ или комбинација три врсте меса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поховани филети рибе(пилетине, ћуретине) у сусаму са коктел сосом</li> <li>• Роловани батак са шунком и сиром</li> <li>• Роловани свињски каре или пилеће бело месо са димљеним сиром, поврћем и зелјем</li> </ul>	
<p><b>Салате:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Грчка: парадајз, паприка, краставац, фета сир, црне маслине, колутови црвеног лука</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук...</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<p><b>Десерт:</b> Ситни колачи или десерт у текила чаши од ванил крема и соса од шумског воћа</p>	50 грама

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

### Мени бр 4 - Норматив је дат по особи

<p><b>ПРЕДЈЕЛО:</b> Канапеи са:</p>	
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	
<p>Корпице пуњене са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	
<p>Егзотични ражњићи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шлјиве у сланини</li> </ul>	
<p>Слане торте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зеље, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	8 комада
<p>Пите са:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зељем и сиром</li> <li>• Месом</li> </ul>	200 гр меса
<p>Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом</p>	150 грама салате
<p>Селекција сирева:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моцарела</li> </ul>	
<p><b>САЛАТЕ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук.....</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> </ul>	
<p><b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роштиљ: (или јела од пилетине, ћуретине, свињетине у сосу од плавог сира, мешаних печурака, зеленог бибера)</li> </ul>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ћевапи</li> <li>2. Роштиљ кобасице</li> <li>3. Пилеће бело месо у сланини</li> <li>4. Коцке меса са поврћем</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роловани батак са шунком и сиром</li> <li>• Поховани филети рибе у сусаму</li> </ul>	
<b>ДЕСЕРТ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> <li>• Ситни колачи</li> </ul>	<p style="text-align: center;">30 грама 1 десерт у чашици</p>

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи , тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

**Мени бр.5 (ексклузив) – Норматив је дат по особи**

<b>ПРЕДЈЕЛО:</b> Канапеи са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном</li> <li>• Куленом и маринираним кукурузом</li> <li>• Две врсте сира и грожђем</li> <li>• <i>Балсамицо</i> поврћем (тиквице, паприка, шампињони)</li> <li>• Печеницом и јајима од препелице</li> <li>• Филеом и димљеним сиром</li> </ul>	<p style="text-align: center;">8 комада</p>
Корпице пуњене са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пилећом салатом</li> <li>• Мусом од димљене рибе</li> </ul>	<p style="text-align: center;">50 гр сира</p>
Егзотични ражњићи: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Киви, ананас, грожђе, суве смокве и шљиве у сланини</li> </ul>	<p style="text-align: center;">200 гр меса</p>
Пуњене дагње са салатом од плодова мора	<p style="text-align: center;">150 грама салате</p>
Слане торте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зелена – зелје, печеница, сир</li> <li>• Жута - шунка, першун, сир</li> <li>• Црвена – Урнебес</li> </ul>	
Пите са: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сиром</li> <li>• Зелјем и сиром</li> <li>• Месом</li> </ul>	
Пуњени шампињони са сиром, кајмаком и сувим вратом	



Селекција сирева: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Плави са плеснима</li> <li>• Брие</li> <li>• Фета</li> <li>• Трапист</li> <li>• Димљени</li> <li>• Моцарела</li> </ul>	
<b>САЛАТЕ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гриловано поврће из маринаде (тиквице, шампињони, плави патлиџан, паприка, шаргарепа, целер)</li> <li>• Рамајана</li> <li>• Грчка салата: парадајз, краставац, паприка, фета, црне маслине, црни лук</li> <li>• Витаминска салата</li> </ul>	
<b>ГЛАВНО ЈЕЛО:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Јунећи бифтек у сосу од зеленог бибиера</li> <li>• Медаљони (свињски филе) у сосу од три врсте печурака или лосос шницле у крем сосу</li> <li>• Печени кромпир у сланини</li> <li>• Ролована пилетина</li> </ul>	
<b>ДЕСЕРТ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафасло, црне куглице, кралјичине штангле, грилијаш, киндер коцке...</li> <li>• Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа</li> </ul>	30 грама 1 десерт у чашици

Цена менија износи \_\_\_\_\_ динара без ПДВа по особи, тј. \_\_\_\_\_ са укљученим ПДВом по особи.

**Укупно (мени 1+2+3+4+5): \_\_\_\_\_ динара без ПДВ**

**ПДВ: (1+2+3+4+5): \_\_\_\_\_ динара**

**Укупно (мени 1+2+3+4+5): \_\_\_\_\_ динара са ПДВ**

**Рок важења понуде (најмање 60 дана): \_\_\_\_\_ дана од дана отварања понуде (Понуђач уписује број дана).**

**Рок испоруке добра (извршења услуге): \_\_\_\_\_ часа од примитка наруџбине.**

**Плаћање:** максимално 45 дана од дана извршења услуге, односно доставе рачуна.

У \_\_\_\_\_

печат понуђача

Дана: \_\_\_\_\_ 2014.године

Одговорно лице понуђача  
\_\_\_\_\_

### **Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:**

Понуђач треба да попуни образац структуре цене тако што ће унети понуђену јединичну цену, **изражену у ДИНАРИМА по јединици мере**, и тај податак оверити печатом и потписати у обрасцу на месту одређеном за то.

Образац структуре цене понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да је сагласан са применом начина обрачуна трошкова наведених у тачкама од 2 до 4 обрасца структуре цене. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.

### **X ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ**

У складу са чланом 88. став 1. Закона, понуђач \_\_\_\_\_, доставља укупан износ и структуру трошкова припремања понуде, како следи у табели:

<b>ВРСТА ТРОШКОВА</b>	<b>ПОЈЕДИНАЧНИ ИЗНОСИ (у РСД)</b>
<b>1.</b>	
<b>2.</b>	
<b>3.</b>	
<b>4.</b>	
<b>УКУПАН ИЗНОС ТРОШКОВА ПРИПРЕМАЊА ПОНУДЕ</b>	

Трошкове припреме и подношења понуде сноси искључиво понуђач и не може тражити од наручиоца накнаду трошкова.

Ако је поступак јавне набавке обустављен из разлога који су на страни наручиоца, наручилац је дужан да понуђачу надокнади трошкове израде узорка или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама наручиоца и трошкове прибављања средства обезбеђења, под условом да је понуђач тражио накнаду тих трошкова у својој понуди.

**Напомена:** достављање овог обрасца није обавезно

Место и датум:

\_\_\_\_\_

**Понуђач:**

\_\_\_\_\_

(штампано име и презиодговорне особе)

**М.П.**

(читак отисак печата)

\_\_\_\_\_

(пун потпис)

## XI ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ

У складу са чланом 26. Закона, \_\_\_\_\_,  
(Назив понуђача)

даје:

### ИЗЈАВУ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђујем да сам понуду у поступку јавне набавке редни број 2/2015, отворени поступак набавке услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета, поднео независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

Место и датум:

\_\_\_\_\_

**Понуђач:**

\_\_\_\_\_

(штампано име и презиме одговорне особе)

М.П.  
(читак отисак печата)

\_\_\_\_\_ (пун потпис)

**Напомена:** у случају постојања основане сумње у истинитост изјаве о независној понуди, наручулац ће одмах обавестити организацију надлежну за заштиту конкуренције. Организација надлежна за заштиту конкуренције, може понуђачу, односно заинтересованом лицу изрећи меру забране учешћа у поступку јавне набавке ако утврди да је понуђач, односно заинтересовано лице повредило конкуренцију у поступку јавне набавке у смислу закона којим се уређује заштита конкуренције. Мера забране учешћа у поступку јавне набавке може трајати до две године. Повреда конкуренције представља негативну референцу, у смислу члана 82. став 1. тачка 2. Закона.

**Уколико понуду подноси група понуђача,** Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

## ХП ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛ. 75. СТ. 2. ЗАКОНА

У вези члана 75. став 2. Закона о јавним набавкама, као заступник понуђача дајем следећу

### ИЗЈАВУ

Понуђач \_\_\_\_\_ (навести назив понуђача) у поступку јавне набавке редни број 2/2015, отворени поступак набавке услуге кетеринга за потребе Филозофског факултета, поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и гарантујем да је ималац права интелектуалне својине.

Датум

Понуђач

\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_

**Напомена:**

**Уколико понуду подноси група понуђача,** Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

## XIII ИНСТРУМЕНТ ФИНАНСИЈСКОГ ОБЕЗБЕЂЕЊА

Напомена: доставља се уз понуду

### ИЗЈАВА ПОНУЂАЧА О ИЗДАВАЊУ ИНСТРУМЕНТА ОБЕЗБЕЂЕЊА ИСПУЊЕЊА УГОВОРНЕ ОБАВЕЗЕ

Беспоговорно се обавезујемо да ћемо приликом закључења уговора издати Купцу инструмент обезбеђења уговорних обавеза – **једну бланко сопствену меницу (само потписану и оверену у складу са картоном депонованих потписа)**, као гаранцију испуњења уговорне обавезе, односно као гаранцију за добро извршење посла.

Сагласни смо да се, по захтеву Купца, издати инструмент обезбеђења плаћања може поднети Банци код које се води рачун Продавца и то у случају да Продавац једнострано раскине уговор или закасни са испуњењем уговорне обавезе.

Сагласни смо да уз бланко оверену меницу, приложимо и:

1. Копију картона депонованих потписа овлашћених лица издат од стране банке код које се води рачун Продавца, на којој се јасно виде депоновани потписи и печат фирме Продавца, оверену оригиналним печатом банке са датумом овере (овера не старија од месец дана од дана отварања понуде).
2. Менично овлашћење да се меница, без сагласности Продавца, може поднети пословној банци на наплату у износу од 10% од укупне вредности уговора у случају неиспуњења уговорних обавеза, закашњења са квалитативним пријемом уговорених добара више од 25 дана или једностраног раскида уговора.

Место и датум:

\_\_\_\_\_

одговорне особе)

Понуђач:

\_\_\_\_\_

(штампано име и презиме

М.П.

\_\_\_\_\_

(читак отисак печата)

***Напомена: доставља се са меницом и картоном депонованих потписа приликом потписивања Уговора***

---

**НАПОМЕНА:**

Приликом израде понуде, молимо да предметну конкурсну документацију детаљно проучите и у свему поступите по њој. За додатне информације и објашњења, потребно је да се благовремено обратите Наручиоцу. Заинтересована лица дужна су да прате портал Јавних набавки и интернет страницу Наручиоца како би благовремено били обавештени о изменама, допунама и појашњењима конкурсне документације, јер је Наручилац у складу са чланом 63 став 1. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“, бр. 124/12) дужан да све измене и допуне конкурсне документације објави на Порталу Јавних набавки и на интернет страници Наручиоца. У складу са чланом 63. став 2. и 3. Закона о јавним набавкама, Наручилац ће, додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници [www.ff.uns.ac.rs](http://www.ff.uns.ac.rs).